

仕様書

1 業務名称

札幌市消防学校給食業務

2 調理場所

札幌市消防学校内調理室・食堂（札幌市西区八軒 10 条西 13 丁目）

3 履行期間

令和 4 年 4 月 1 日（金）から令和 5 年 3 月 15 日（水）まで

※ 給食の提供は令和 5 年 3 月 14 日が最終の予定であり、3 月 15 日は調理室や調理器具の清掃等を行うこと。

4 給食対象者（以下、「利用者」という。）、人数、提供日数

札幌市消防学校「北鐘寮」及び「北鐘寮（南寮）」に入寮する研修生（予定数）。

給食の提供日数等は「給食実施日等一覧」（別紙 1）のとおり。

なお、学校運営の事情や利用者の都合（外泊、病欠及び研修人員の増減等）により食数や給食の提供日数が変更する可能性があるが、原則として、この変更の増減が著しいと委託者及び受託者双方が認める場合を除き、契約金額の変更は行わない。

| 利用者 | | | 期間 | 提供日数 | | |
|-----------|----|--------------|----------|------|-----|-----|
| 課程 | 人数 | 身体活動レベル | | 朝 | 昼 | 夜 |
| 初任教育課程 | 76 | 18～29 歳・男性・Ⅲ | 4/1～9/30 | 98 | 117 | 76 |
| 救急救命士養成課程 | 40 | 18～29 歳・男性・Ⅲ | 9/1～3/14 | 109 | 110 | 82 |
| 計 | | | | 207 | 227 | 158 |

※ 利用者の都合等により給食が不要となった場合には、前日までに委託者から受託者に連絡するが、後述 5 (8)オの理由により給食の提供を一時中断する場合にあっては、委託者から受託者への連絡が当日になる場合がある。

※ 当初、給食を要さない日であったが、急遽、給食を要することになった場合には、委託者と受託者の協議により別途定める。

5 業務内容

(1) 献立の作成

ア 献立は、管理栄養士または栄養士が作成し、利用者から徴する食材料費の範囲内で、「日本人の食事摂取基準（2020 年版）」を参考に、栄養バランスを考慮した内容とすること。

イ 献立の安定化と質の維持、食材料の効果的な確保を目的に献立のサイクル化を図るときには委託者と十分に協議すること。なお、献立のサイクル化を行った場合においても、季節感を取り入れる、料理の組合せや材料を変える等献立に日々変化を持たせ利用者の満足度の向上を図ること。

ウ 受託者は、毎月 10 日までに翌月分の献立表（1 ヶ月分）を委託者に提出し、承認を受けること。また、承認後に変更が生じる場合には速やかに報告し、改めて承認を受けること。なお、令和 4 年 4 月分の献立は、契約締結後に委託者と協議の上、

委託者の指定する期日までに提出すること。

エ 献立表の提出を受けた委託者は、利用者からの注文をとりまとめ、食事数一覧（食事届出表）を作成し毎月 20 日までに受託者へ提出する。

オ 献立構成は、原則、次のとおりとする。ただし、委託者が認める場合はこの限りではない。

| | メニュー | 内容 |
|-----------|------|--------------------|
| 朝食（1 種類） | 和定食 | 御飯、味噌汁、主菜、副菜、漬物 |
| 昼食（1 種類※） | 定食 | 御飯、味噌汁、主菜、副菜、漬物 |
| 夕食（2 種類） | 肉定食 | 御飯、味噌汁、主菜（肉）、副菜、漬物 |
| | 魚定食 | 御飯、味噌汁、主菜（魚）、副菜、漬物 |

※ 毎週水曜日はカレーライス（トッピング、サラダ等を含む）とする。

カ 委託者は、献立等について利用者への要望調査等を実施し、その結果を受託者に伝える。受託者は、要望を真摯に受け止め、委託者と協議の上、献立表に反映するなど必要な措置を講じること。

(2) 食数管理等

ア 受託者は、委託者から提出された食事数一覧（食事届出表）を適切に管理するとともに、調理を実施した日は、その実施した業務内容を「札幌市消防学校給食業務作業確認書」（別紙 2）により報告すること。

イ 毎月、委託者が指定した 4 食を委託者検食用とし、検食に要した食材料費は受託者が負担すること。委託者は、検食で味付け、品質及び盛り付け等を確認し、その結果を受託者に口頭等で報告すること。

(3) 食材料の調達

ア 食材料費

調味料を含めた食材料費は利用者の負担とし、各食の単価（税込）は次のとおりとする。受託者は、各食の単価の範囲内で新鮮、適価な食材料の調達にあたること。

| | 朝食 | 昼食 | 夕食 |
|----------|-------|-------|-------|
| 給食単価（税込） | 300 円 | 400 円 | 600 円 |

イ 食品の調達

(ア) 受託者は、実績と信頼のある食材納入業者から良質で安全性が保証されるものを選び、北海道産の食材を積極的に使用すること。

(イ) 受託者は、委託者から品質の不適當を指摘された食材について、改善の措置を講ずること。

(ウ) 調達量は、利用者喫食見込み量に相応な量とすること。

(エ) 調味料・容器等は、テーブルごとに置けるよう必要数を準備すること。

ウ 食品の検収

(ア) 受託者は、納品された食品の鮮度・規格・量目等を点検し、不良品や不足品は速やかに交換・補充すること。なお、委託者も食品の品質・量目を点検することがある。

(イ) 生鮮食品は、1 回で使い切る量を直近で仕入れ、検収、保管においても十分に鮮度、衛生面に留意すること。

(4) 調理、盛り付け

- ア 食事の提供にあつては対面盛りを原則とし、適温（温かいものは温かく、冷たいものは冷たく）で盛り付けること。
- イ 食事は炊きたて、作りたてを提供すること。
- ウ 御飯と味噌汁の盛り付けは、利用者が行うこととする。
- エ 食物アレルギーのある利用者の食事等は、委託者と協議して対応すること。

(5) 後片付け（食器、箸等の洗浄を含む。）

- ア 利用者が利用するトレイ及び食器類は、利用者自らが所定の場所に残飯を処理した後、食器返却棚に返却する。
- イ 食器類及び調理用具の洗浄は毎食後に実施し、必要に応じて消毒または漂白を行うこと。
- ウ 給食及び後片付けにより生じた生ゴミ、その他の廃棄物は、委託者の指示に従い処理すること。

(6) 衛生管理

食品衛生法の規定によるほか、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日衛食第85号厚生省生活衛生局長通知（平成29年6月16日最終））を遵守し、常に清潔な調理環境を確保できるよう努めること。

ア 食材の衛生管理

食材の検収・管理、使用にあたっては、以下の項目に留意すること。

- ・ 品質保持期限（賞味期限）が適切であること。
- ・ 変色、変質、異臭がないこと。
- ・ 冷凍品は -15°C 以下、冷蔵品は 10°C 以下、貯蔵品（乾物、調味料等）は常温であること。
- ・ 混入物がないこと。
- ・ 規格・数量が適当であること。

イ 下処理

- ・ 下処理作業は非汚染作業と交差しないようにすること。
- ・ 下処理作業は1食前までの食事とすることとし、朝食の下処理は前日夕刻以降とすること。
- ・ 作業前に食材の鮮度等について再確認してから作業にかかること。
- ・ 下処理従事後に調理作業に移る際は、手指を洗浄・消毒すること。
- ・ 冷凍食品の解凍は、各食品に適した方法で行い、常温放置はしないこと。

ウ 調理、盛り付け

- ・ 調理作業はすべて提供当日に行うこと。
- ・ 生食の指示があるものを除き、完全に加熱処理すること。
- ・ 料理の混ぜ合わせ（和え物・サラダ等）、盛り付け等に際しては、必ず清潔な場所で清潔な器具を使用し、料理に直接手を触れないようにすること。
- ・ 調理用の器具類は消毒済みのものを使用すること。

エ 施設、設備等

- ・ 使用する施設及び貸与された備品の整理整頓に努め、事故等があったときは、速やかに委託者に報告の上、その指示に従うこと。

- ・ 使用する施設の日常清掃を行うとともに、必要に応じてレンジフード及び換気扇等の清掃を実施し、施設の衛生を保持すること。
- ・ 調理員に清潔なユニフォームを着用させること。

オ 感染症対策

- ・ 新型インフルエンザ、新型コロナウイルスその他の感染症を含む感染症に対して、各種ガイドラインや関係法令に基づき、感染防止を徹底すること。
- ・ 受託者は、調理員等が上記感染症に罹患または濃厚接触者となった場合の対応を、あらかじめ定めておくこと。
- ・ 調理員は出勤前と出勤後に検温を行い、その記録をとること。また、その記録は、本業務が完了するまで保管すること。
- ・ 調理員等が上記感染症に罹患または濃厚接触者となった場合、直ちに受託者は委託者に情報提供するとともに、業務の継続について協議すること。
- ・ 調理員が上記感染症に罹患した場合には、日常清掃とは別に厨房内の消毒を徹底すること。なお、これに係る費用は全て本契約金額に含めること。

(7) 行事等における弁当及び病人食の提供

- ア 学校行事等の都合により対面盛りから弁当へと盛り付け方法に変更がある場合、委託者は1週間以上前に受託者へ事前連絡する。なお、弁当に変更した際の弁当箱は受託者負担とする。
- イ 利用者の健康上の理由により病人食（かゆ等）を必要とする場合は、食材料単価相当額の病人食の提供に努めること。
- ウ 病人食は、弁当容器に盛り付け、メニューに応じた容器を用意することとし、受託者が負担すること。

(8) 給食提供体制の維持

- ア 受託者は、本業務を円滑に履行できるよう、適正な人員を配置し、調理員の休暇等に対応した代替体制も確保すること。
- イ 調理師または栄養士、管理栄養士等を取得している食品衛生責任者を常時1人以上配置し他の調理員を指導・監督させること。また、履行開始前に免許証の写しを提出し委託者の確認を受けること。なお、食品衛生責任者が変更となる場合には、その都度、免許証の写しを当該従事者が従事する日の前日までに提出すること。
- ウ 委託者は、調理員の不足等により本業務の履行に支障があると判断した場合には、受託者に対して改善要望を行うことがある。この場合、受託者は真摯に受け止め、遅滞なく適正な措置を講じなければならない。
- エ 受託者は、調理員に清潔なユニフォームとその胸部に名札を着用させ、従業者であることを明確にすること。
- オ 下記のいずれかの場合により、給食の提供を一時中断する場合にあっては、委託者の指示により、いつでも給食の提供が再開できるよう体制を維持すること。
 - (ア) 天災地変その他の災害による場合
 - (イ) 新型インフルエンザ、新型コロナウイルスその他の感染症の発生による場合
 - (ウ) 厨房設備機器の故障等による場合
 - (エ) その他、委託者の都合による場合

6 食事提供時間帯

次のとおりとする。なお、学校運営の事情によりこれを変更する場合には、委託者から受託者へ事前に連絡する。また、調理等に係る時間帯は、原則として消防学校の開門（6：00）から閉門（22：00）までとする。

- (1) 朝食 7：30～8：15
- (2) 昼食 12：15～13：00（9月の1ヶ月間については、12：00～13：00）
- (3) 夕食 17：30～18：30

7 負担区分

- (1) 委託者の負担項目は次のとおりとする。

なお、別表1「厨房設備一覧表」及び別表2「食器等一覧表」に掲げる設備・備品等については、履行期間を通じて委託者から受託者へ無償貸与する。

ア 電気、ガスの光熱費及び水道料

イ 別表1に掲げる厨房設備の維持、補修等の費用

ウ 別表2に掲げる食器、箸等の破損・欠損に伴う買替等購入費用

エ 調理及び後片付けにより生じた生ゴミ、その他廃棄物等の処理費用

- (2) 受託者の負担項目は次のとおりとする。

ア 通信連絡費

イ 栄養管理費（献立作成）

ウ 衛生管理費（清掃、被服等）

エ 健康診断料・検便検査料

オ 調理室内のふき取り検査費（年2回）

カ 調理用品費（鍋、釜等）

キ 消耗品費（弁当容器、ラップ、洗剤、ゴミ袋、爪楊枝、割りばし等）

ク 従事者の故意や過失により生じた設備等の破損に係る補修等の費用

ケ その他運営に必要な費用

8 提出書類

- (1) 作業実施日ごとに提出

受託者は、毎日実施した作業状況について、翌営業日の午前9時までに「札幌市消防学校給食業務作業確認書」（別紙2）を委託者に提出すること。

- (2) 月ごとに提出

ア 完了届（本市指定様式）

イ 札幌市消防学校給食業務（ 月分）実施報告書（別紙3）

ウ その他

上記5(8)オの理由により給食の提供がない場合にあつては、雇用契約書（写）や出勤簿など、業務の履行体制が維持されていたことを確認することができる資料

- (3) その他

受託者は、次に掲げる書面を、指定する期日までに提出すること。なお、各書面の様式及び記載要領は委託者が別に定める。

ア 業務従事者名簿及び業務従事者配置計画書

業務対象施設に日常的に従事する労働者（以下、「労働者」という。）の把握とと

もに、労働者の配置計画及び社会保険加入義務を確認するため、「業務従事者名簿」及び「業務従事者配置計画書」を、業務の履行開始日の前日までに提出すること。また、従事する労働者が変更となる場合には、その都度、業務従事者名簿を、変更後の労働者が従事する日の前日までに提出すること。

イ 業務従事者健康診断受診等報告書

労働者（上記アの「業務従事者名簿」により報告のあった労働者）の健康診断受診等の状況を確認するため、「業務従事者健康診断受診等状況報告書」を、当該報告事項確定後から履行期間終了日までの間に提出すること。

ウ 業務従事者支給賃金状況報告書

労働者の支給賃金状況を確認するため、年1回、委託者が指定する期日までに、「業務従事者支給賃金状況報告書」を提出すること。

エ 上記ア～ウの書面での確認において疑義が生じた場合にあっては、受託者は、上記ア～ウの書面のほか、契約約款第16条第2項の規定に基づき、受託者が保管する雇用契約書、賃金台帳、出勤簿その他の労務管理に係る書類を、委託者が指定する期日及び場所において、委託者が確認できる状態にすること。

9 その他

- (1) 食材料費は本業務の契約金額には含めず利用者が負担することから、受託者は月ごとに給食に要した食材料費（上記5(3)アに定める各食の給食単価（税込）に、それぞれの提供食数を乗じた金額の合計）を翌月に、課程別にして各利用者に一括で請求すること。また、利用者が複数名いる場合は、利用者との協議により、まとめて請求できるものとする。なお、利用者との協議により事前に一括で支払うこととした場合は、予定食数により請求し、過不足についても協議し精算すること。
- (2) 受託者は、本業務により生じた食中毒等疾病や、業務遂行に伴う人身及び物損等の事故についても一切の責任を負うものとする。
- (3) 受託者の都合により給食の提供ができない場合は、受託者の責任において、他の方法により利用者への食事提供を確保することとし、これに係る費用は全て本契約金額に含めることとする。
- (4) この仕様書に定めのない事項については、委託者と受託者の協議により定める。

10 連絡先

札幌市消防局総務部消防学校教務課校務係
札幌市西区八軒10条西13丁目3番1号
TEL 011-616-2262 FAX 011-271-0957
メール komu.fire.ac@city.sapporo.jp